EUROPEAN PATENT OFFICE

Patent Abstracts of Japan

PUBLICATION NUMBER

: 01157793

PUBLICATION DATE

: 21-06-89

APPLICATION DATE

: 16-12-87

APPLICATION NUMBER

: 62317748

APPLICANT: SHOWA DENKO KK;

INVENTOR: SHOJI TAKASHI:

INT.CL.

: B23K 35/22

TITLE

: CREAM SOLDER



ABSTRACT: PURPOSE: To prevent the oxidation of the solder powder surface even on standing, and to suppress the separation of the coated powder with time by coating each solder powder particle with a specified single fatty acid salt.

> CONSTITUTION: The solder powder is coated with a single fatty acid salt before a flux is mixed so that the content of the salt is controlled to 0.8~1.2wt.%. The other flux is added to the powder, and kneaded to form cream solder. The cream solder is applied on a base 1 by screen printing and a dispenser. Since the solder powder 3 is coated with the single fatty acid salt 5 as the solder powder 6, the surface of the solder powder 6 is not oxidized even after the powder is allowed to stand for about 24hr, and the generation of solder balls can be prevented when the solder is melted.

COPYRIGHT: (C)1989, JPO&Japio

⑲ 日本国特許庁(JP)

① 特許出願公開

⑩公開特許公報(A) 平1-157793

60Int.Cl.1

識別記号 庁内整理番号 母公開 平成1年(1989)6月21日

B 23 K 35/22

310 C-6919-4E

審査請求 未請求 発明の数 1 (全3頁)

69発明の名称 クリームはんだ

②特 顧 昭62-317748

②出 顧 昭62(1987)12月16日

②発 明 者 針 田 婚々

埼玉県秩父市大字下影森1505 昭和電工株式会社秩父研究 所内 四発 明 者 平野 忠男 埼玉県秩父市大字下影森1505 昭和電工株式会社秩父研究

所内 埼玉県秩父市大字下影森1505 昭和電工株式会社秩父研究

79発明者 # 51 孝 志

所内

の出 頭 人 昭和電工株式会社 29代 理 人

東京都港区芝大門2丁目10番12号 外2名

弁理士 志賀 正武

舒及している。

ntva.

1. 発明の名称 クリームはんだ

2. 特許請求の裁別

フラックスと、はんだ約末とを武練してなるク リームはんだにおいて、0.8~1.2岁1%の単 体脂肪酸理によってコーティングされたはんだ粉 末を用いることを特徴とするクリームはんだ。

3. 発明の詳細な説明

(産業上の利用分野)

本発明は、はんだ粉末とフラックスとが経時的 に分離することなく、均一に透布することが出来、 しかも塗布後放置してもはんだ粉末の妻繭が酸化 されない、改良されたクリームはんだに関する。

(従来の技術)

近時、電子機器の高密度実装化の発展はめざま しく、設計回路のラウンド間も非常に狭くなって きているのに伴い、クリームはんだの使用が広く

くられたはんだ微約末と、無機競系、有機酸系式 いはロジン系物質を主成分とし、さらに話性剤、 贈勘請、溶剤等を加えた液状フラックスとを配合、 鹿棒してつくられる。その使用方法としては、ク リームはんだを回路基板面のはんだ付け部分にス クリーン印刷やディスペンサーによって微品値布 し、チップを搭載した後、これをリフロー炉等で 加悲してはんだ付けするリフロー法が多く用いら

クリームはんだは、通常病器法などによってつ

(発明が解決しようとする問題点)

しかし、クリームはんだを構成するはんだ粉末 とフラックスのそれぞれの比較は、はんだが約8. 5 であるのに対してフラックスは約1.0と小さ いため経時的にはんだ粉末は下部に、フラックス は上部に分離してしまう。そのため、使用する際 に撹拌を要し、作業性が悪くなるという問題点が ある。また、工程上、スクリー印刷やディスペン サーによって塗布し、24時間程度軽適した後に

特開平1-157793 (2)

チップを搭載してリフローを行なうこともある。 この原クリームはんだは数百ミクロンの原さで変 気中に放置されるが、はんだ的よが悪しく誠化し て十分に群魔、複単せず、はんだれールが多層に 見生するという質階点があった。

本共和省等は、上記問題はを解析すべく製造研 たした能果、第3間に示すように、整石ミクロン の厚さで基礎 11 生物されたフリームハンダ2 レ 経的にその比重性によって、はんだ物ま3 とフラ フクス4に分類されるが、その成フラフクス中の 耐度が受象する異常を表現し、次れて理算を含め、 だ原程と、はんだ約末とが反応し、海面に態を波 あが形成されることが反応であることを見した。 本共同は上記の異なに近づいてなされたもので、 理明のな分類が明知され、しかも連ち様、放置し でもはんだ第末表面が出されることのないクリ しないと記述することを目的とする。

本発明は上記の目的を達成するためになされた もので、その要旨は、フラックスと、はんだ粉末

[四頭点を解決するための手段]

とを収積してなるクリームはんだにおいて、〇. 8~1.2 vt%の単体脂肪酸塩によってコーティ ングされたはんだ粉末を用いるクリームはんだに ある。

(発明の具体的構成および作用)

本先物に揺るクリームはんだに用いられる呼称 動物産出は、脂肪酸、側面限、ナフテン原の全国 地である一般金属石けんがいずれら使用出来るが、 特に振感、市転性をどから、パルミチン酸、スプ アリン酸、ミリスチン酸、ラウリン酸、カプリル 概、オレイン酸などの動脈の金属型が昇ましく、 出を形成する金属としては、例えばM、Fa、Pb、 Za、Ca、Cr、1sa、Cd等があけられる。

上記録無数額型を用いて末期明のクリームは んだをつくるには、フラックスを配合する前に、 球板面積を型の点が0.8~1.2 *1% (以下% という)となるようにはんだ粉末に印体部面製電 セコーティングする。この単体面積配面のコーティングされたはんだあた。て、フラックスの合業面 が8~13%となるように、・世クリームはんだ

に用いられるログン系、その他のフラックスを設 頭面はして末年間のクリームは小だが終られる。 上記間機能誘致が、コーティングをれたはん だ動士に対して0.8%末間では、等体服影響な の品が充定でコーティングがネー分と6り、はん だ動士を対して0.8%末間では、等体服影響な の品が主では、一方でがメートラとのでは、なん だ動士の登録、力を性が展示する。1、2、2%を 越えて6分散外度がよくならないばかりでなく、 フラックスの最後、その分減少しなければならな いので、はんだ付せ的が感くな

上記、本発明のクリームはんだをスクリーン印刷、ディスペソリーによって基本1に変化すると、 割1 間に示すように、はんだ用きるは、 取象動態 思想5 によってコーティングされたはんだ例末6 となっているので、これを24 時間間で変更した 組合、 後と開催、フラックスの音解と変現の 囲寒が表現されるが、はんだ別末は実施が悪化さ れることがなく、影響の際に、はんだボールの発 生が動せれる。

次に実施研、比較例を示して本発明を説明する。 (実施例1)

Netronio - ID

4011E7709A I -

単体脂肪限度としてステアリン酸カルシウムを 用い、単体脂肪酸塩の団が1.1%となるように 凝加して、単体脂肪酸型でコーティングされたは んだ約末(Pb-635n)を存た。

この単体脂肪酸型でコーティングされたはんだ 粉末と、各種酸状フラックスを混合し、酸状フラックスの含有量が9%のクリームはんだをつくっ

これらのクリームはんだを製造接、空温で30 日間放置したが、いずれも、比重差によるフラックスとはんだ数との分離はなかった。

また、それぞれを基板にスクリーン印刷し、 2 4 時間室端に放置した後、リフローしたところ、 ハンダボールの発生は飛んど置められなかった。

はんだ粉末 (Pb - 63 Sn) を用い、これに放状 フラックスが 10% となるように各種被フラック スをそれぞれ裏加麗合してクリームはんだをつく

これらのクリームはんだを製造後、変唱に放戦

-

特開平1-157793 (3)

したところ、いずれも約7日間でフラックスとは んだ物とが分離した。

また、これらクリームはんだを基板にスクリー ン印刷し、差温で24時間放置した後、リフロー したところ、一例を加2回に示すように、いずれ もハンダ付け部8周辺に金属粉末が凝集したハン ダボール了が多量に発生するのが認められた。 (発明の効果)

以上述べたように本発明に係るクリームはんだ は、個々のはんだ粉末が単体脂肪酸塩によってコ ーティングされているので、分散性がよく、これ を室間で長期間放置しても、比重差によるフラッ クスとはんだ粉末との分離が抑制され、使用直前 において収拝するわずらわしさがなく、また、技 板にスクリーン印刷した後、疫齢菌空気中に放置 しておいても、フラックスの溶剤に溶解する酸素 によって表面が酸化することなく、放置後リフロ ーを行なってもはんだポールの発生がないので、 時間に束縛されずに工程を駆むことが出来、会理 的な生産が可能となるなど、極めて腫れた性能を 有するものである。

4. 図面の簡単な説明

第1回は、本発明のクリームはんだを拡板に譲 布した状態を示す縦断画図、第2回は従来品によ りはんだ付けをした場合の外観図、第3回は従来 のクリームはんだを基板に塗布した状態を示す収 斯面図である。

1 … 基板、2 … クリームはんだ、3 … はんだ粉 末、4…フラックス、5…単体脂肪酸塩、6…単 体脂肪酸塩によってコーティングされたはんだ粉 末、7…はんだボール、8…ハンダ付け部。

出版人 昭和電工株式会社

